

# アフターサービス

## ■サービスを依頼される前に

「故障・異常の見分け方と処置方法」項を参照して、もう一度ご確認ください。  
確認の上それでも不具合な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

●アフターサービスをお申し付けいただくときは、次のことをお知らせください。

- (1)品名：日立ガステーブル (3)現象：詳しく  
(2)形式の呼び：GHG-3FかGHG-3FB (4)道順：目印も

## ■転居される場合

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。

ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。なお、この製品はガス種が変える場合は改造や調整が必要となりますので、転居先の販売店にご相談ください。(但し有料となります)

## ■保証

●この商品は保証書付きです。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をご確認のうえ、大切に保存してください。

●保証期間はご購入の日から1年間です。

なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

## ■補修用性能部品の保有期間について

●当社は、このガステーブルの補修用性能部品を、製造打切後5年間保有しています。

●性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、お買い上げの販売店か、別紙(黄色用紙)ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。

日立家電販売株式会社

日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号 電話(03)502-2111

## 日立ガステーブル 保証書 出張修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ本書をご提示ください。

※形名	※お買い上げ日			保証期間	
	平成	年	月	日	本体：1年
※お客様 ご住所 ご芳名	〒				様
※販売店 住所 店名					電話 ( )

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。  
(1)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。  
(2)お買い上げ後の取付場所の移動、落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。  
(3)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常ガス圧、指定外ガスでの使用による故障または損傷。  
(4)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。  
(5)作業用に使用されて生じた故障または損傷。  
(6)本書のご提示がない場合。  
(7)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。  
(8)ご転居等による熱量変更に伴う改造。

- 離島または離島に準ずる遠隔地へ出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

6.本書は日本国内においてのみ有効です。  
Effective only in Japan.

## ●修理メモ

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口にお問い合わせください。

●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

日立家電販売株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 TEL(03)502-2111

# 取扱説明書

[保証書付  
裏表紙が保証書になっています]

HITACHI

# 日立ガステーブル

〈ガスグリル付二口こんろ〉

# GHG-3F・GHG-3FB

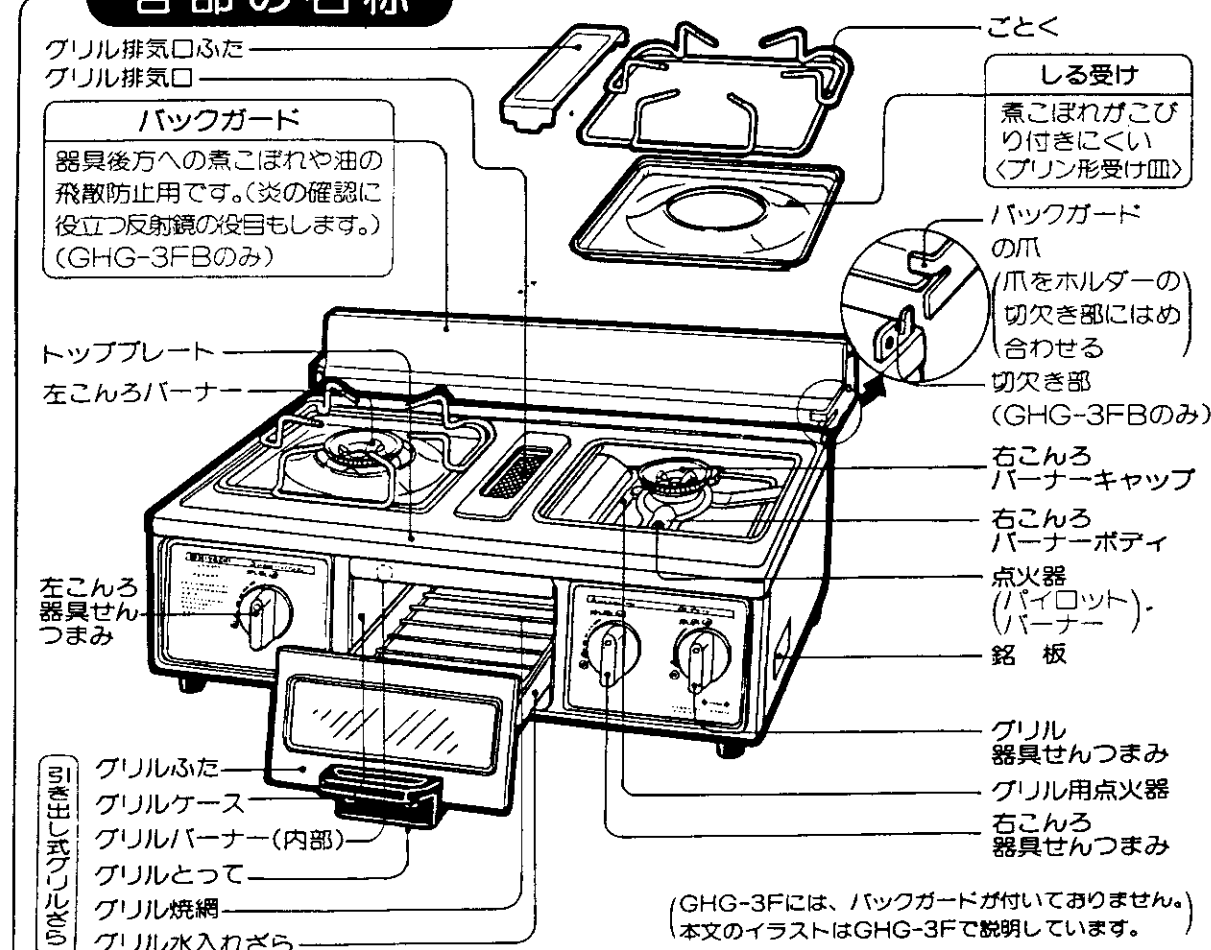
正しく使って上手に節約

このたびは、日立ガステーブル(グリル付)をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。

なお、お読みになったあとは、「ご相談窓口一覧表」とともに、大切に保存してください。

## 各部の名称



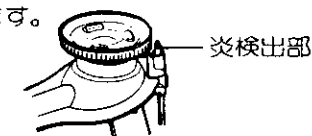
(GHG-3Fには、バックガードが付いておりません。本文のイラストはGHG-3Fで説明しています。)

## 引き出し式グリルざら

途中の止まるところまで引き出して、焼く物の出し入れ、反転などができます。

## 〈立消え安全装置付〉

炎検出部でバーナーの炎を検出し、ガス通路の弁を開閉します。



## 両側ハイカロリバーナー

炒めものなど、壁と反対側のこんろで強火調理ができます。

# 特に注意していただきたいこと

## 使用ガスについて

器体(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは使用しないでください。  
(銘板は器具の右側面に貼ってあります)

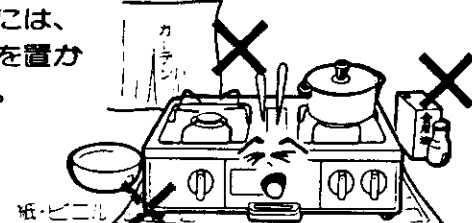
(銘板の例)

- 都市ガスには13種類あります。  
(仕様の項参照)



## 火災予防

- 器具の上や周囲には、燃えやすいものを置かないでください。



- 火をつけたまま器具の使用場所をはなれないでください。特に天ぷら揚げをしているときは危険です。

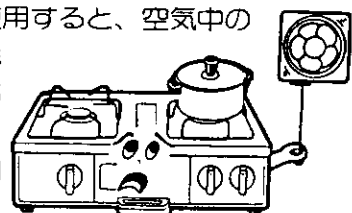
- 火をつけたまま、お出かけ、おやすみは、絶対にしないでください。

## 換気のご注意

ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気には十分注意してください。

閉め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。

- 他の燃焼器具を同時に使用しますと、特に酸素不足になりますので、ご注意ください。



## 異常時の処置

- 万一異常燃焼を起こしたときや緊急の場合は、あわてずに器具せんとガス元せんとを閉じ、消火してください。
- 煮こぼれは、バーナー部や器具を早くいためますので、十分注意してください。  
万一、バーナーに煮こぼれがかかったときは、その都度バーナーキャップを外してブラシなどで掃除してください。  
煮こぼれて目詰りしたバーナーをそのまま使用しますと、不完全燃焼や、生ガスが出たり、炎が逆流して器具を焼損するおそれがあります。

## ガス事故防止

- ゴム管は、新しいガス用ゴム管を使用し、ビニル管は絶対に使用しないでください。  
ビニル管は熱に弱く、弾力性もありません。

- ゴム管は、少なくとも1ヶ月に1回は点検し、ひび割れしたり、弾力がなくなったりしている場合は、新しいものと交換してください。

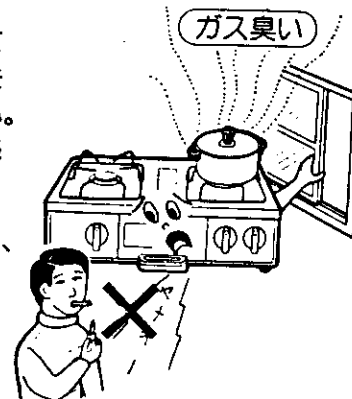
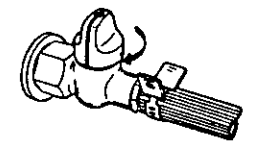
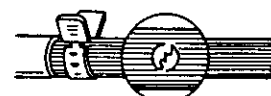
- 使用時の点火・消火のほか、使用中にもときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

- 使用後は、必ず消火したことをお確かめください。

また、お出かけや、おやすみの際には、必ずガス元せんも閉じてください。

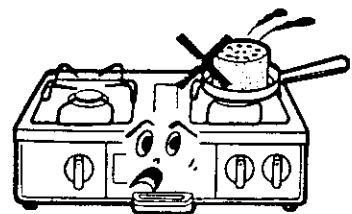
- ガス漏れに気付いたときは、すぐ使用をやめてガス元せんとを閉じ、窓や戸を全部あけてガスを外へ出してから、漏れの原因を調べてください。  
おわかりにならないときは、お買い求めの販売店か、ガス供給業者に連絡してください。

- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具のスイッチの入・切はしないでください。火や火花でガスに引火し、爆発事故を起こすことがあります。

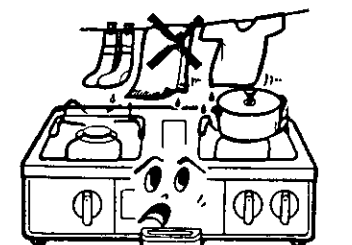


## 使用上の注意

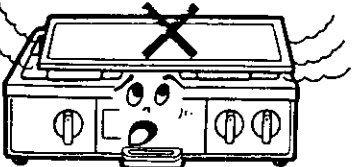
- 調理以外の用途(炭・練炭おこし等)には使用しないでください。  
過熱や異常燃焼による焼損・火災などの危険があります。



- 衣類の乾燥などに使用しないでください。  
衣類が落下して火がつき、火災になることがあります。



- こんろを覆ってしまうような不良補助具や、大きな鉄板・陶板類、市販のガス節約器、上のせてんびなどは使用しないでください。  
不完全燃焼による中毒・過熱や異常燃焼による器具の焼損・火災等の危険があります。



- 使用中や使用直後は、器具の各部分が高温になっておりますので、グリルとてやつまみ類以外の部分には手など触れないでください。

- 市販のアルミ箔のマット(ガスマット)は、使用しないでください。燃焼が悪くなります。

# 器具の設置

(器具は次の要領で安全な位置に正しく設置してください。)

## 設置前の準備

### 1 設置場所について

- 次のような場所には設置しないでください。

- 風の吹き込むところ。
- 棚の下などで落下物の危険のあるところ。
- カーテンや燃えやすいものの近く。

- 家具、壁その他の可燃物から十分離れている場所に設置してください。

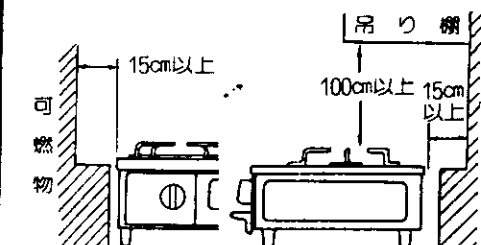
- 換気(給気・排気)が十分できるところに設置するか、換気できるようにしてご使用ください。

### 2 組立て

各部分の包装部材を取り除き、「各部の名称」項を参照して、本体を正しく組み立ててください。

### 3 周囲の防火措置について

器具は可燃物(壁面など)から15cm以上離して設置してください。



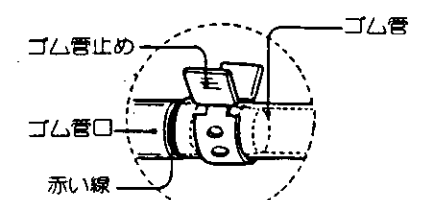
- ピッタリ付けて設置しますと、壁面などの温度が上がり、危険です。  
また、上部に吊り棚などがある場合は、器具上面と吊り棚との間に100cm以上の空間を設けてください。

## 設置の方法(ゴム管の接続)

- ゴム管は、折れ、ねじれないよう、短かく(2m以下)し、ゆとりをもたせてください。

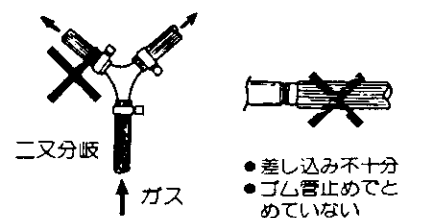
- 器具の下を通したり、器具に触れないようにしてください。

- ゴム管やゴム管内にごみなどが付着していないことを確かめてからゴム管口の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実にとめてください。



- ゴム管止めは、別売品カガス会社、LPガス業者の指定品を使用してください。

- 継ぎだしや、二又分岐は、絶対にしないでください。



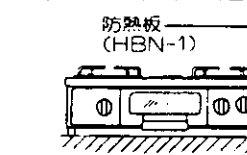
- 迅速継手を使用する場合、ガス元せんのゴム管口により接続具が異なります。  
接続は、必ずお買い求めの販売店に依頼してください。

## 防熱板による防火措置

壁面などとの間隔を15cm以上離せない場合は、防熱板(別売品)を下図の要領で取付けてください。

なお、可燃性材料と防熱板との間には1cm以上の空間を設けてください。

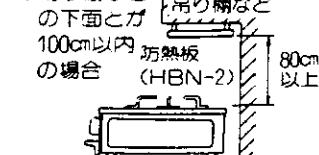
- 側面が15cm以内の場合



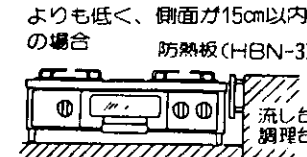
- 後面が15cm以内の場合



- 吊り棚などの下面とガスの場合

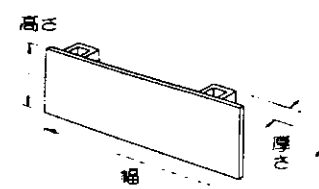


- 器具の高さが流し台、調理台よりも低く、側面が15cm以内の場合



- 防熱板の種類(ステンレス製)

	HBN-1	HBN-2	HBN-3
厚さ	1.5cm	1.5cm	1.5cm
高さ	40cm	40cm	10cm
幅	59cm	90cm	53.5cm



# 使用方法

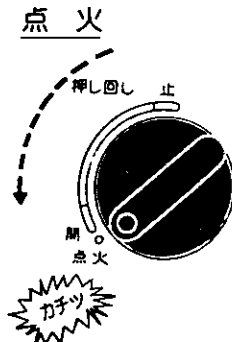
## ご使用前の準備と確認

- 器具周辺に、紙、プラスチック、油類など、燃えやすいものが置いてないか、確認してください。
- 器具せんつまみが「止」位置(縦向き)になっていることを確かめてから、ガス元せんを全開にしてください。

## こんろの使いかた

### 1 点 火

- なべ等をのせてください。
- 器具せんつまみを「点火」位置まで回してください。  
「カチッ」と音がしてバーナーに着火します。
- 着火を確かめてから数秒間(安全装置がセットするまでの時間)つまみを押ししたまま保持してください。
  - 途中で手をはなすと安全装置がセットされず、火が消えてしまいます。
- 静かに手をはなしてください。
  - このとき火が消えた場合は、つまみを押ししている時間が不足しています。もう一度点火操作をくり返してください。



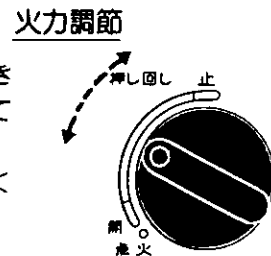
### ご注意

- 初めて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて着火しにくいことがあります。  
このときは、2～3回点火操作をくり返してください。
- 煮こぼれが炎口につまると、炎の状態が変わり、安全装置がセットするまでの時間が長くなる場合があります。  
煮こぼれたときは、必ずバーナーの掃除を行ってください。  
(「日常の点検・手入れ」参照)
- こんろ用バーナーの空気調節器は、そのまま使用できるようにあらかじめ調節してありますので、調節の必要はありません。

### 2 火力調節

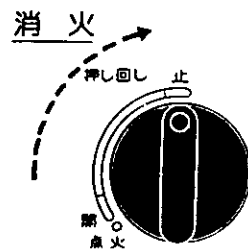
器具せんつまみの ○ 印が「開」位置のとき最も強く、「止」方向へ戻していくにつれて弱くなります。

- 弱火力にするときは、炎を見ながらゆっくり調節してください。  
急激に回すと消火することがあります。
- 炎をあまり小さくしますと、風などで消えることがありますので、ご注意ください。



### 3 消 火

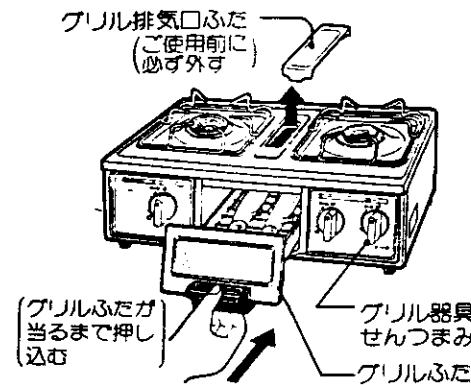
- 器具せんつまみを「止」方向へ止まるまで戻してください。ガスが止まって消火します。
- 途中で消火しますが、必ず止まるまで戻してください。
- 再点火は、消火操作後4～5秒たってから行ってください。  
すぐに再点火すると、ゴーゴー音がして燃えることがあります。



## グリルの使いかた

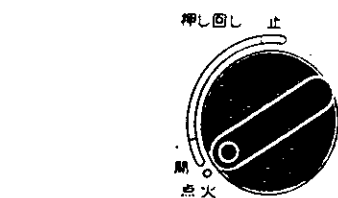
### 1 点火前の準備

- グリル排気口ふたを外してください。
- グリル水入れざらにカップ(約200cc)1杯ほどの水を入れてください。
- グリル焼網の上に魚など焼くものをのせ、グリル水入れざらをグリルケース内に差し込み、グリルふたが器体突き当たるまで押し込んでください。



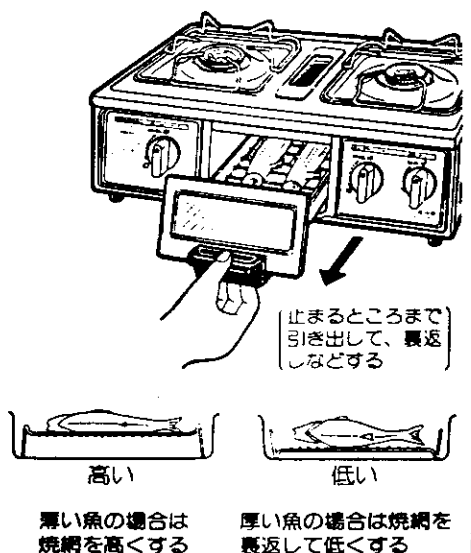
### 2 点火・火力調節・消火

- グリル器具せんつまみを使って「こんろの使いかた」と同じ要領で行ってください。
- 火力は、グリル器具せんつまみの○印が「開」位置のとき最も強くなります。
- ガラス窓より必ず左右のグリルバーナーに着火しているか確かめてください。



## グリル水入れざらの取扱いについて

- 引き出しますと途中で止まる場所があります。  
その止まる場所まで引き出して焼くあいを見たり、裏返ししたりします。
- 取り外すときは、止まったところで少し持ち上げて引き出せば外れます。
- 熱いグリル水入れざらを持ち運ぶときは、グリルとついで以外には触れないよう注意してください。
- グリル焼網は、反転すると高さが変わりますので、焼くものの厚さ、焼き方などによって高さを覚えてお使いください。



### ご注意

- グリルを使用すると、グリルふた付近が熱くなりますので、グリルとついでつまみ以外の部分には手を触れないでください。  
また、焼け具合を見る際にも、顔を近づけすぎないようにしてください。
- 予熱以外の目的でグリル内に何も入れないで空焼きすることは、絶対にやめください。  
器具の寿命を縮めることになります。
- こんろ側に鍋をのせる際は、鍋のついでがグリル排気口の上にならないようにのせてください。
- グリル使用時は、グリル排気口ふたを必ず外し、グリル排気口をふさがしないでください。
- グリルバーナー空気調節器は、そのまま使用できるように調節してありますので、調節の必要はありません。

# 日常の点検・手入れ

- 不完全な修理は危険です。万一くあいが悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めになった販売店またはガス供給業者にご相談ください。
- 点検・手入れの前には、必ず器具せんとガス元せんを閉じてから行ってください。

## 1 点 検

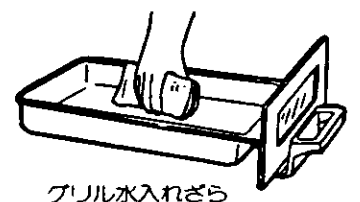
- 器具の周囲に燃えやすいものが置いてありませんか。
- ゴム管が古くなって、ひび割れたり、折れたりしていませんか。
- ゴム管が、ゴム管口の赤い線まで差し込まれ、ゴム管止めでしっかりと止めてありますか。
- バーナーボディ、バーナーキャップ、トッププレート、しる受け、ごとくなどが、正しくセットされていますか。

## 2 器具表面部の手入れ

- ごとく、しる受けは外して掃除してください。  
なお、しる受けは、温かいうちにふきとれば、掃除は容易です。  
なお、使用直後はごとくが高温になっていますのでご注意ください。
- トッププレートは乾いた布でよくふいてください。  
汚れの落ちにくいときは、中性洗剤で手入れした後、水けをきれいにふきとっておいてください。  
(塩分が付着したり、油が付いたまま放置すると、錆が発生します。)

## 3 グリル内部の手入れ

- グリル水入れざらやグリル焼網は、使用の都度引き出して、きれいに掃除してください。
- グリル水入れざらが汚れたまま使い続けると、落ちた油やすすに火が移り、器具の焼損や火災のおそれがあります。



- グリルケースのよこれれもきれいに掃除してください。

## 4 立消え安全装置の手入れ

- 煮こぼれなどで汚れたときは、すぐにふきとってください。  
汚れたままですと、性能が十分発揮できないばかりか、寿命も縮めます。
- 炎検出部の先端を固いブラシなどでみがかないでください。  
故障の原因になります。
- 炎検出部に固いものなどぶつけないでください。取り付け位置がズレると点火しにくくなります。

